ragione nelle campagne esposte alle nebbie, ai freddi troppo precoci, o nelle pianure umide, è difficile che la salamanna si ottenga ben maturata, e che la vite vi prosperi come nelle situazioni ed esposizioni indicate per le più confacienti. Vi è poi un altro vantaggio a tenere questa vite ai muri delle case, ed è che restando coperta da quella porzione di tetto che sporge infuori alle case medesime, l'uva che vi si produce rimane difesa dalle pioggie, le quali facilmente la farebbero marcire; quindi si può essa lasciare lungo tempo sulle viti, e coglierla via via che ne fa il bisogno, conservandosi essa così ottimamente, dal Settembre a tutto Novembre sulla pianta, purchè difesa dalle pioggie come si è detto, e dai sorci che ne sono ghiottissimi.

Per la conservazione di quest'uva, vi sono anche molti contadini dei contorni di Firenze, i quali avendo il comodo di potere introdurre i tralci di queste viti, dentro ai terrazzi coperti, o dentro alcune stanze, vi lasciano stare attaccata sopra l'uva, la quale difesa in tal modo non solo dalla pioggia, ma anche dai diacci dell'inverno, si conserva fino all'Aprile, tempo in cui per la scarsità di frutta, forma la delizia delle seconde mense dei signori, ove in quella stagione si riguarda come una rarità, sebbene sia per lo più un poco appassita e non così perfettamente fresca come nell'autunno.

La salamanna ha le foglie poco lobate ed i denti acuti, col picciuolo lungo quasi quanto la foglia, che non è pelosa per di sotto; e produce dei grappoli i quali proporzionatamente alla grossezza e quantità dei granelli non sono voluminosissimi, ma pure sono grandi, sebbene il Micheli gli dica piccoli. Sono essi grappoli per lo più allungati ed irregolari e coi granelli radi. Questi granelli sono ovali, o rotondati secondo le due respettive sottovarietà di essa, come si è detto, ma in ambedue sono molto grossi e generalmente del diametro, tagliandoli trasversalmente, di circa otto linee. La buccia è alquanto tenace, sebbene sottile, specialmente quando è molto matura e che ha preso molto colore giallo, nei luoghi dove è stata più battuta dal sole, e dove quasi pare abbruciata e come parzialmente riseccata.

La salamanna è esclusivamente coltivata per farne caso come frutta, mangiandola alle tavole, nè si suole farne vino, e ciò perchè non se ne può avere gran quantità atteso il doverla coltivare a muro, ma essa potrebbe fornire ottimo vino, come in piccolissima quantità hanno esperimentato alcuni, vino che ho trovato molto analogo per il sapore e per l'odore a certi moscadi dell'isole dell'Arcipelago.

Si avverta di non confondere la salamanna lunga, con un altra specie di uva che la assomiglia molto per i grappoli e per i granelli essi pure bislunghi e grossi, la quale è detta *Uva Regina*: questa sebbene coltivata ai muri delle case nel modo medesimo per servire unicamente al cibo come la salamanna, pure è molto inferiore a lei, perchè sempre di un sapore dolce sciapito, e più acquosa, ed è una varietà d'uva del tutto distinta dalla salamanna.

Ottavio Mazzi dis. Giuv. Pera inc.

VITIS VINIFERA BUMASTOS

*Uva Salamanna Lunga*